

Repas Bistro



Bisque de homard et produit de la mer avec crème sûre et ciboulette fraîche

Temps. de prép.	Temps de cuisson	Temps total
1 mins	5 mins	6 mins

Ingrédients

2 Boîtes de Bisque de homard et produit de la mer Baxters
Crème sûre
Ciboulette (hachée finement)

Mode d'emploi

1. Vider le contenu de votre bisque de homard et produit de la mer dans une casserole. Chauffer en brassant souvent. Lorsque vous avez atteint la température désirée, retirer du feu et verser dans les bols à soupe.

2. Garnir avec la crème sûre et la ciboulette.



Sandwich au fromage grillé avec ficelles de jambon Forêt noire

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
5 mins	5 mins	10 mins

Ingrédients

2 c. thé beurre
1 tranche de fromage cheddar
1 tranche de fromage muenster
1 tranche de fromage provolone
Ficelles de Jambon forêt noire
2 tranches de pain de seigle

Mode d'emploi

1. Préchauffer le four en mode 'broil'.

2. Beurrer 1 côté de chaque tranche de pain, mettre chaque tranche côté beurré sur une plaque de cuisson, mettre les fromages sur chaque tranche de pain.

3. Mettre sous Broil jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter le jambon par dessus et remettre sous le broil jusqu'à ce que le fromage bouillonnne et soit doré.

4. Retire du four et mettre les 2 tranches une par dessus l'autre.



Coupes de mousse au citron

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
12 mins	15 mins	27 mins

Ingrédients

4 - 5 gros citrons
(pour être évidés et remplis)
2 oeufs entiers
7 jaunes d'oeuf
1 1/8 tasses sucre
3/4 tasse jus de citron frais pressé

3 c. thé de zeste citron
4 c. table de beurre
2 Tasse de crème 35%
2 c. table de sucre
1 c. thé vanille

Mode d'emploi:

Prépare les coupes de citron

1. Laver les citrons et couper le dessus à 1/3 de sa hauteur. (pas du côté de la tige).
2. Extraire le jus des citrons et mettre de côté pour faire la mousse.
3. Évider les citron délicatement en utilisant un couteau à pamplemousse ou un petit couteau bien aiguisé. (attention de ne perforer le fond). Couper juste entre la pelure et les membranes.
4. Couper une petite tranche à la base du citron pour qu'il se tienne debout.
5. Réfriger les citrons évidés.

Préparation de la mousse de citron

1. Dans un bol moyen, sur un bain marie, fouetter 2 oeufs entiers, 7 jaunes d'oeuf et le sucre.
2. Ajouter 3/4 tasses de jus de citron et les zestes. Fouetter 15 minutes jusqu'à épaississement (une consistance de poudding). Pour éviter de surchauffer le mélange, s'assurer que l'eau du bain-marie fait juste de petits bouillons. Vous pouvez retirer le bol de temps en temps si ça chauffe trop et le remettre après.
3. Retirer du feu, ajouter 4 c. table de beurre.
4. À ce point ci- vous pouvez passer au tamis pour obtenir une mousse plus raffinée et éliminer les grumeaux.
5. Couvrir uniformément avec un film plastique (le plastique doit être appuyé sur le mélange pour éviter de faire une membranne). Réfrigérer. Le mélange doit être froid pour continuer.
6. Dans un grand bol, fouetter la crème pour une ou deux minutes à vitesse moyenne-rapide. Ajouter 2 c. table de sucre et 1 c. thé vanille, continuer de battre jusqu'à ce soit épais et léger. Ne pas trop battre car ça peut tourner en beurre.
7. Régrigérer la crème fouettée jusqu'à la prochain opération.
8. Place la crème de citron dans un grand bol et battre jusqu'à ce soit crémeux.
9. Avec une spatule plier la crème dans la crème citron délicatement, Bien mélanger mais pas trop .
10. Remplir les coupes de citron: retirer les coupes du réfrigérateur et mettre sur une assiette de service; mettre le mélange dans un sac à pâtisserie et avec une douille grosseur moyenne presser à l'intérieur des coupes.
11. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
12. Garnir avec une feuille de basilic, une petite fleur fraîche ou une tranche de fraise